



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L

RISTORANTE CORDEVIGO



RELAIS &
CHATEAUX



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L.

Menu Lago di Garda

Benvenuto dello Chef

Chef's Welcome

Willkommen beim Chefkoch

**Tartare di trota salmonata, salsa in saor,
maionese al capperi di Gargnano, polenta frita**

Salmon trout tartare, saor sauce, Gargnano caper mayonnaise, fried polenta
Lachsforellen-Tartar, Saor-Sauce, Gargnano-Kapern-Mayonnaise, gebratene Polenta

Ravioli farciti con lucioperca in salsa Gardesana, crema di broccolo

Ravioli stuffed with pikeperch in Gardesana sauce, broccoli cream
Ravioli gefüllt mit Zander in Gardesanasauce, Brokkolicreme

Salmerino cotto in oliocottura, crema di zucca del nostro orto, mandorle tostate

Char cooked in oil, pumpkin cream from our garden, toasted almonds
Saibling in Öl gebraten, Kürbiscreme aus unserem Garten, geröstete Mandeln

Sbrisolona rivisitata, zabaione al Fiordilej

Revisited Sbrisolona, Fiordilej zabaglione
Wiederbesuchte Sbrisolona, Fiordilej zabaglione

€ 80 per persona

(incluso acqua minerale, caffè, un calice di vino di nostra produzione)

Degustazione vini abbinata € 35

4 courses € 80

(Including mineral water, coffee, a glass of our estate wine)

Wine pairing € 35

4 Gänge-Menü € 80

(Mineralwasser, Kaffee, ein Glas Wein unserer Produktion inklusive)

Weinpaarung € 35



RELAIS &
CHATEAUX



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L

Menu del Vescovo

Menu degustazione a sorpresa, il percorso culinario del nostro Chef
Surprise tasting menu, Chef's culinary journey
Überraschungs-Degustationsmenü, kulinarische Reise unseres Küchenchefs

4 portate € 80

(incluso acqua minerale, caffè, un calice di vino di nostra produzione)

Degustazione vini abbinata € 35

4 courses € 80

(Including mineral water, coffee, a glass of our estate wine)

Wine pairing € 35

4 Gänge-Menü € 80

(Mineralwasser, Kaffee, ein Glas Wein unserer Produktion inklusive)

Weinpaarung € 35

3 portate € 65

(incluso acqua minerale, caffè, un calice di vino di nostra produzione)

Degustazione vini in abbinata € 25

3 courses € 65

(Including mineral water, coffee, a glass of of our estate wine)

Wine pairing € 25

3 Gänge-Menü € 65

(Mineralwasser, Kaffee, ein Glas Wein unserer Herstellung inklusive)

Weinpaarung € 25



RELAIS &
CHATEAUX



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L

Antipasti - Starters - Vorspeisen



Tortino di zucca del nostro orto, fondata al Monte Veronese, aceto balsamico

Pumpkin pie, Monte Veronese cheese fondue, balsamic vinegar
Kürbiskuchen, Monte-Veronese-Käsefondue, Balsamico-Essig

€ 20



Lucioperca alla Gardesana servito con polenta morbida

Gardesana-style pikeperch with polenta
Zander, Gardesana-Art mit Polenta

€ 23



Tartare di trota salmonata, salsa in saor, cipolla caramellata, misticanza

Salmon trout tartare, "saor" sauce, caramelized onion, mixed salad
Lachsforellentatar, „Saor“-Sauce, karamellisierte Zwiebeln, gemischter Salat

€ 25



Carpaccio di carne salada, verdure in agrodolce, rucola, Parmigiano Reggiano stagionato 24 mesi

Salted meat carpaccio, sweet and sour vegetables, rocket, Parmigiano Reggiano
Gesalzenes Rind Fleischcarpaccio, süßsaureres Gemüse, Rucola, Parmigiano Reggiano

€ 24



Insalatona verde di stagione

Seasonal green salad
Grüner Salat der Saison

€ 18



RELAIS &
CHATEAUX



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L

Primi piatti - First courses - Erste Gerichte



Spaghetti Bio Felicetti al pomodoro San Marzano, burrata, basilico

Spaghetti with San Marzano tomato sauce, burrata cheese, basil

Spaghetti mit Tomatensauce, Burrata käse, Basilikum

€ 23



Ravioli di zucca dell'orto, fonduta erborinata, riduzione di Valpolicella

Pumpkin ravioli, blue cheese fondue, Valpolicella wine reduction

Kürbisravioli, Blauschimmelkäsefondue, Valpolicella wein reduktion

€ 25



Crema di castagne, guanciaie croccante, riduzione al melograno

Chestnut soup, crispy guanciaie, pomegranate reduction

Kastaniencremesuppe, knuspriger Speck, Granatapfelreduktion

€ 24



Tagliatelle al ragù di fagiano, pecorino stagionato, timo

Tagliatelle with pheasant ragout, aged pecorino cheese, thyme

Tagliatelle mit Fasanenragout, gereiftem Pecorinokäse, Thymian

€ 28



Riso Carnaroli Riserva Zaccaria all'Amarone (Minimo 2 persone)

Carnaroli rice Riserva Zaccaria with Amarone (Minimum 2 person)

Carnaroli-Reis Riserva Zaccaria mit Amarone (Midestens 2 persone)

€ 30 per persona



RELAIS &
CHATEAUX



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L

Secondi piatti - Main courses - Haupt Gerichte



Uovo biologico, tartufo del Monte Baldo, Parmigiano Reggiano 24 mesi

Organic egg from a local farm, Monte Baldo truffle, Parmigiano Reggiano

Bio-Ei von einem lokalen Bauernhof, Monte-Baldo-Trüffel, Parmigiano Reggiano

€ 22

Dorso di baccalà, cime di rapa, salsa di provola, pomodoro confit

Cod, turnip tops, provola sauce, confit tomato

Kabeljau, Rübenspitzen, Provolasauce, konfitierte Tomate

€ 35

Trancio di pesce del giorno con verdure di stagione

Fish of the day with seasonal vegetables

Fisch des Tages mit Gemüse der Saison

€ 40



Spalla di vitello, crema di topinambur, erbe al burro di malga

Veal shoulder, topinambur cream, herbs with mountain butter

Kalbsschulter, topinamburkreme, Kräuter mit Bergbutter

€ 30

Costolette d'agnello, rosti di patate, spinaci, salsa alla menta

Lamb chops, potato rosti, spinach, mint sauce

Lammkoteletts, Kartoffelrösti, Spinat, Minzsauce

€ 40



Parmigiana di melanzane

Eggplant Parmigiana

Auberginen Parmigiana

€ 20



RELAIS &
CHATEAUX



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L

Pizza



Pizza Margherita

€ 14

Pizza con prosciutto crudo di Parma e burrata

Pizza with Parma raw ham and burrata cheese

Pizza Parma roher Schinken und Burrata Käse

€ 18

Selezione di formaggi – Cheese selection – Käseauswahl



3 varietà € 12 o 5 varietà € 20

3 varieties € 12 or 5 varieties € 20

3 Sorten € 12 oder 5 Sorten € 20



RELAIS &
CHATEAUX



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L

Dessert

Torta alle mele caramellate, crema alla vaniglia, gelato alla nocciola

Caramelized apple pie, vanilla cream, hazelnut ice cream
Karamellierter Apfelkuchen, Vanillecreme, Haselnusseis

€ 15

Crema catalana

Catalan cream
Katalanische Creme

€ 14

Tiramisù Cordevigo, gelato al fiordilatte

Cordevigo tiramisu, fiordilatte ice cream
Tiramisu Cordevigo, Fiordilatte-Eis

€ 14

Stratificazione di cioccolato equatoriale, pistacchio e lampone

Equatorial chocolate, pistachio and raspberry
Äquatorialschokolade, Pistazie und Himbeere

€ 18

Selezione di gelato artigianale

Selection of artisanal ice cream
Auswahl an handwerklichen Eis

€ 12



RELAIS &
CHATEAUX



VILLA CORDEVIGO

★ ★ ★ ★ ★ L



Prodotto biologico



Vegetariano



Prodotto del territorio

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio

Dear guest, you can also ask our staff for information on ingredients and products that can provoke allergies or intolerances

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können erhalten Sie auf Nachfrage von unseren Mitarbeitern

Drinks

Acqua Panna/San Pellegrino cl. 75 Sparkling and still water	€ 5
Fruit juices	€ 6
Coca Cola, Coca Zero	€ 6
Fever Tree: Tonic, Ginger beer	€ 6
Erdinger Weizen cl.50	€ 8
Peroni Nastro Azzurro	€ 6
Benaco 70 (Veneto)	
Blanche cl.33	€ 8
Honey Ale cl.33	€ 8
Coloniale cl. 33	€ 8



RELAIS &
CHATEAUX